

## Rare Rosé Millésime 2014

*PIPER-HEIDSIECK, A.O.P. Champagne*

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Einfach Extraordinär
Alkohol:	12 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Vitello Tonnato, Spanische Wurstvariation, Wildfleisch, Suppe aus roten und dunklen Beeren, Erdbeertarte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter & 1,5 Liter

### Charakteristika

Dieser romantische Wirbelwind ist erst der vierte RARE Rosé in der Firmengeschichte der Maison.

Duft: würzig und überschwänglich. Eine Fruchtexplosion aus Walderdbeere, Kirsche, Brombeere und Blutorange. Ergänzt durch Noten von Anis, Pfeffer und Moschus, dunkler Schokolade, kandiertem Obst und Blüten (Veilchen, Rose).

Geschmack: Veilchen, Granatapfel, Schattenmorelle und getrocknete Blüten. Die ausdrucksvollen Aromen erinnern an Erdbeertorte mit Vanillebuttercreme. Noten von Schokolade, rosa Pfeffer und Kirschblüten zeugen von der Eigenschaft als der perfekte Champagner für die gehobene Küche.

### Klima/Terroir

Nach einem besonders milden und feuchten Herbst und Winter wurde es im Juni heiß und sonnig, jedoch Juli und August waren wieder extrem kalt und regnerisch. Im September war es zum Glück wieder sonnig und trocken, was eine sehr gute Ernte zur Folge hatte.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 8 Jahre auf der Hefe.

### Das Weingut

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Um die berühmte Marie Antoinette zu beeindrucken, wurde im Jahre 1885 die erste Cuvée de Prestige aus dem Hause Piper-Heidsieck entwickelt: die Cuvée du Centenaire. Bis heute verteidigt der Rare den revolutionären Kampf gegen die zunehmende Trivialisierung von Vintage Champagner.



*Rare*  
CHAMPAGNE

